



ママなんちゃんの

食べたくて

シリーズ第 32 弾

アロハファーム

今回は **ALOHA FARM** さんの「揚げ煎餅」をご紹介します!

アロハファームさんは那須高原で女性3人で農業やモノづくりをしている会社
大豆作りから自分たちで手がけるこだわりの味噌など、
手間をかけてモノづくりをされています

アロハファームさんについて
詳しくはこちら



アロハファーム
ホームページ



完全手しごと、化学調味料不使用!

世に煎餅は数あれど、昔食べた煎餅ってこうだったっけ?

本来の煎餅を食べたい、そして次の世代にも伝えたい……

そんな想いから誕生した**化学調味料不使用**のアロハファームさんのお煎餅

噛めば噛むほど奥ゆきのある旨味が口いっぱいに広がり

食べ出したら止まらない、このサクサク感、そしてほどよい硬さ、ママなんちゃんもやみつきです!



塩糍揚げ煎

美味さの秘訣は塩糍の旨み

ネパール産の手堀りヒマラヤ岩塩100%使用 糍は那須
コシヒカリ100%の糍を使用

内容量 116g



みそたまり揚げ煎

アロハファームの味噌からとれる”みそたまり”

そのごくわずかしかとれない希少なたまり醤油と揚げ煎
餅のコラボ

内容量 116g

2つセットで**1,080円**(税込) + ママなんちゃん
おすすめ納豆**1個**付き

保存方法 : 直射日光及び高温多湿を避けて保存してください

予約締切は8月15日(火) 販売は8月28日(月)から 下仁田納豆売店にて
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで